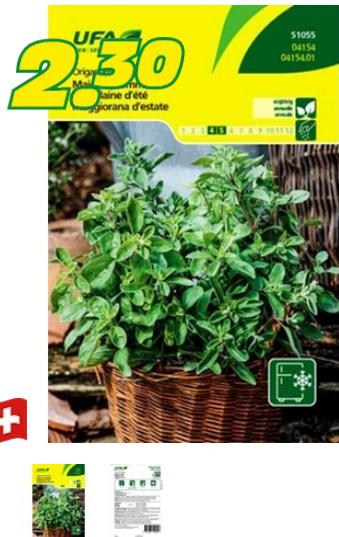


Kräuter Majoran Sommer UFA

Landi



Perfekte Kräuter für jede Küche.

Artikelnummer 04154

Produktmerkmale

Majoran (*Origanum majorana*) ist eine aromatische, einjährige oder in milden Regionen mehrjährige Gewürzpflanze, die für ihre zarten, leicht behaarten Blätter und ihren intensiven, würzigen Duft bekannt ist. Die Pflanze erreicht eine Wuchshöhe von 20 bis 50 cm und blüht in den Sommermonaten von Juni bis September mit kleinen, weissen bis zart rosa Blüten. Majoran wird häufig als Gewürz in Suppen, Eintöpfen, Fleischgerichten und Saucen verwendet.

Pflegehinweis:

Majoran bevorzugt einen sonnigen, warmen Standort mit durchlässigem, sandigem und nährstoffreichem Boden. Die Pflanze ist recht trockenheitstolerant und sollte sparsam gegossen werden – Staunäse ist unbedingt zu vermeiden. Während der Wachstumsphase kann gelegentlich ein organischer Dünger, wie Kompost oder Hornspäne, hinzugegeben werden, um die Pflanze zu stärken. Regelmäßiges Entfernen verblühter Triebe fördert die Bildung neuer Blätter und erhält das Aroma.

In Regionen mit mildem Klima kann Majoran überwintern, sofern er vor Frost geschützt wird. In kälteren Gegenden wird er meist als einjährige Pflanze kultiviert.

Tipp:

Majoran sollte kurz vor der Blüte geerntet werden, da die Blätter zu diesem Zeitpunkt das intensivste Aroma haben. Die Stängel werden etwa 5 cm über dem Boden abgeschnitten, um die Pflanze kompakt und kräftig zu halten. Die geernteten Zweige lassen sich durch Trocknen oder Einfrieren konservieren, sodass das Gewürz auch ausserhalb der Saison genutzt werden kann.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

2 Bilder

© Landi 2026